

# 大连特产/ 大连鲍鱼汁！！！！

产品名称	大连特产/ 大连鲍鱼汁！！！！
公司名称	大连市双兴综合批发市场明志海参行
价格	2.00/千克
规格参数	原产地:辽宁大连
公司地址	中国 辽宁 大连市西岗区 双兴商品城一楼食品厅175号
联系电话	86-041139602750 13050505865

## 产品详情

原产地 辽宁大连

鲍鱼味道鲜美，为“海八珍”之一，被誉为海味之王。有养血柔肝，行痹通络的功效。用于闭经、缺乳、肝硬化、高血压等。可烧、炒、作汤。常食令您容光焕发,有美容的功效。

本品不加任何色素和防腐剂。天然生长，手工精心酿制，色泽自然，味道鲜美，营养丰富,是您馈送亲朋好友的理想佳品!

现代人们重视鲍鱼，很大程度上是因为其营养价值。传统中医认为鲍鱼味咸性平，有养阴、平肝、固肾的功效。进入现代，这些功效也被转译为现代名词，如“可双向性调节血压，调整肾上腺分泌”等等。现代的科技更证明，鲍鱼含有丰富的球蛋白，还含有一种被称为“鲍灵素”的成分，能够破坏癌细胞必需的代谢物质。

但是，在鲍鱼养殖与消费中，不能忽视的是那些历史沉淀下来的文化的影响。在从事鲍鱼养殖研究的燕敬平看来，人们吃鲍鱼，很大程度上吃文化。

皱纹盘鲍在汉代就列为贡品，当时的名字为“馐鱼”，宋代的大诗人苏轼还写过《馐鱼行》一诗，在赞誉这种海珍的同时，又表现出一定的犹豫，因为馐鱼曾被王莽、曹操两位“篡汉”者所欣赏。这或许表明，在当时已有类似的传说，以鲍鱼为美食的历史比中医关于鲍鱼功效认识的传统还要久远很多。

所以，鲍鱼更重要的是“吃”：作为珍贵的名菜，出现在达官贵人的宴席之上，曾有“无鲍不成席”的说法。民国初年，北京著名的官府菜代表“谭家菜”，就有一道著名的菜式“红烧鲍鱼”。而鲍鱼谐音“包余”，可以表示“包里有余钱”的吉祥，所以，在东南亚一些国家的华裔和港澳同胞，对鲍鱼特别感兴趣。重视食品的吉祥含义，也正是传统“食文化”的题中之义。

联络方式:13050505865 刘先生

13354083850

待客，希望通过自己的努力，将大连海参推向全国，希望所有朋友都能身体健康。